



Suma

Dégraissant désinfectant chloré

D10.4

Description

Suma D10.4 est un puissant dégraissant désinfectant bactéricide pour le nettoyage et la désinfection des surfaces fortement souillées en cuisine en une seule opération.

Propriétés principales

Suma D10.4 est un puissant alcalin chloré pour le nettoyage et la désinfection de toutes surfaces fortement souillées en cuisine et en particulier les sols, les murs et les surfaces de préparations alimentaires.
La formule composée de chlore et d'agents alcalins rend le produit particulièrement efficace sur un grand nombre de micro-organismes, quelle que soit la dureté d'eau.

Avantages

- Permet de dégraisser en profondeur les sols de cuisine.
- Permet le blanchiment des surfaces carrelées en cuisine.
- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération.
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine.
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène en cuisine.
- Compatible avec toutes les duretés d'eau.
- Prévient les risques de glissance des sols.

Mode d'emploi

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1. Utiliser à une concentration de 7.5 ml/L pour un effet bactéricide.
2. Appliquer la solution à l'aide d'une lavette, d'une brosse ou utiliser un poste de désinfection.
3. Laisser agir 5 minutes minimum.
4. Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec des denrées alimentaires. Utiliser une raclette pour faciliter le rinçage.
5. Laisser sécher.

Utilisation en poste mousse :

Utiliser **Suma D10.4** à une concentration comprise entre 30 et 50 ml/L à 20°C et laisser agir de 5 à 20 minutes.

Données techniques

Aspect :	Liquide limpide jaune pâle
pH solution à 1% :	10.5 – 11.0
Densité à 20°C :	110 g/cm^3

Date limite d'utilisation optimale :
3 mois après la date de fabrication.

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être considérées comme des spécifications.



Recommandations pour la manipulation et le stockage

Manipulation : les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles sur la Fiche de Données de Sécurité accessible sur Internet : www.diese-fds.com.

Stockage : conserver le produit dans son emballage d'origine fermé, à l'abri des températures extrêmes.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, **Suma D10.4** est adapté pour une utilisation sur la majorité des matériaux généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignement sur la compatibilité chimique vis-à-vis des matériaux en Inox, se référer au dossier technique de ce produit, disponible sur simple demande.
Suma D10.4 n'est pas compatible sur les métaux légers comme le cuivre ou l'aluminium.

Méthode de test

Pour un dosage chimique du produit en dilution, ainsi que pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de **Suma D10.4** sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

Normes

Suma D10.4 présente une activité bactéricide à 0.25% v/v selon la norme NFT72 301 spectre 5, en présence d'eau dure à 30°F, en 5 minutes de temps de contact, à 20°C.

Législation

Produit conforme à la législation relative :
- au Règlement Détergent CE 648/2004,
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (arrêté du 08/09/99).

AMM N°9900061 délivrée par le Ministère de l'Agriculture en tant que bactéricide à 0.75% pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) et le matériel de stockage (POV).
Matière active : hypochlorite de sodium 2.2% (m/m) exprimé en chlore actif.

Conditionnements disponibles

Code article	Conditionnement
7515995	20L
7516425	2x5L

JohnsonDiversey (F)
9-11 Avenue du Val de Fontenay
94133 Fontenay sous Bois
Tel. 01 45 14 76 76
www.johnsondiversey.fr